

Politici ai fornelli per la serata benefica della Fondazione Giacomo Ascoli

Pubblicato: Martedì 9 Aprile 2024



Martedì 9 aprile, Ville Ponti è stata testimone di un evento benefico che ha visto **deputati, sindaci, assessori e consiglieri regionali** trasformarsi in chef per una sera, nell'ambito della cena benefica **"Cuore di Cuochi"**. La serata ha rappresentato un momento di incontro tra la passione per la cucina e l'impegno sociale.

Il ricavato dell'evento è stato interamente devoluto alla **Fondazione Giacomo Ascoli**, a sostegno del progetto **"Il Faro di Largo Flaiano"**. Un progetto che ha l'ambizioso obiettivo di offrire **accoglienza alle famiglie dei bambini ricoverati nell'unità di Oncematologia pediatrica dell'Ospedale Del Ponte**, oltre a fornire supporto a medici, ricercatori e associazioni che accompagnano i piccoli pazienti nei loro percorsi di cura.

La serata, brillantemente presentata e animata da **Roberto Bof**, ha preso il via con un ricco buffet di antipasti, seguito da un menù di tre portate. Ogni piatto è stato il risultato della creatività e dell'impegno di tre squadre, ciascuna composta da noti esponenti del mondo politico e capitanata da una "cuoca per passione". Il clima di sfida ai fornelli, con squadre assolutamente trasversali del mondo politico, ha anticipato con leggerezza e simpatia le atmosfere delle prossime campagne elettorali.

Gli ospiti hanno avuto l'opportunità di votare i piatti, esprimendo un giudizio che andava oltre il semplice sapore. Infatti, oltre alla qualità delle preparazioni, sono stati valutati il servizio ai tavoli e la

simpatia delle squadre, dimostrando che l'efficacia comunicativa e la capacità di coinvolgimento sono doti apprezzate anche in cucina.

Al termine della serata, è stata premiata la squadra vincitrice della nona edizione di "Cuore di Cuochi". Tuttavia, il vero spirito dell'evento ha reso ogni partecipante un vincitore, grazie alla condivisione di un'esperienza unica che ha saputo combinare competizione, solidarietà e convivialità.

I politici ai fornelli



Ai fornelli si sono cimentati **Davide Galimberti, Giacomo Cosentino, Nicoletta San Martino e Roberto Puricelli** per la squadra Barbabietola, guidata dalla cuoca **Gabriella Fantuz** per realizzare insieme il piatto In Rosa. **Andrea Pellicini, Andrea Cassani e Giuseppe Licata** hanno formato la squadra Verza impegnata a preparare Pizzoccheri in calamarata con la supervisione della cuoca **Iara Dos Santos**.

Infine dal Pirellone di Milano arrivava la squadra Mirto composta da **Elena Lucchini, Francesca Caruso, Emanuele Monti, Samuele Astuti e Raffaele Cattaneo** per creare il piatto Sardinia Contamination guidati dalla cuoca **Elena Merella Paolucci**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it